

## ARANCINI DI RISO CON CARNE E PISELLI (dosi per 6 persone)

gr. 500 di riso - gr. 400 di carne tritata - gr. 400 di piselli freschi - 2 uova -  
gr. 100 formaggio pecorino o [Grana Padano](#), gr. 500 pomodori da salsa - 1  
gambo di sedan  
- 1 mazzetto di prezzemolo - mezza cipolla - pane grattato, olio, sale,  
pepe.È

Lavate il prezzemolo ed il sedano, tritateli finemente assieme alla cipolla,  
mettete tutto in un tegame con un filo d'olio, la carne tritata, ed il sale  
necessario.

Fate rosolare almeno per dieci minuti poi mettete i piselli (vanno bene  
anche quelli in scatola, o surgelati), e fate cuocere a fuoco lento  
mescolando spesso, finche' il tutto e' quasi denso.

Pepate a piacere.

Lessate il riso in una pentola con abbondante acqua salata; sgocciolatelo al  
dente e lasciatelo raffreddare per almeno cinque minuti; mescolatelo quindi  
con le uova ed un cucchiaino di farina bianca e lasciatelo riposare ancora per  
altri cinque minuti.

Agiungete il formaggio pecorino o il [Grana Padano](#) e amaggamate e fate  
poi delle palle della misura di un'arancia media, bucatele con il cucchiaino e  
mettete il ragu' preparato, coprite e passate nel pane grattugiato.

Friggete gli arancini in una padella con olio ben caldo e quando sono ben  
colorati

asciugateli appoggiandoli su carta da cucina e serviteli poi ben caldi.